



MILLE-FEUILLE DE MANDARINA
MANDARINEN-MILLEFEUILLE

Renaud Baconnais
Chef Pastelero en L'Atelier Joël Robuchon
Chef-Pâtissier im L'Atelier Joël Robuchon



MILLE-FEUILLE DE MANDARINA

MANDARINEN-MILLEFEUILLE

RECETA PARA 4 PERSONAS

GEL DE MANDARINA

Puré de mandarina PONTHER	62g
Puré de yuzu PONTHER	12g
Azúcar común	18g
Pectina NH	3g

Caliente los purés de PONTHER en una cacerola, agregue el azúcar mezclado con la pectina, lleve a ebullición durante 2 minutos. Transfiera a un bol y reserve.

SORBETE DE MANDARINA

Puré de mandarina PONTHER	125g
Puré de yuzu PONTHER	2g
Agua	30g
Azúcar común	20g
Glucosa deshidratada	6g
Estabilizante	0,35g

Caliente el agua a 45°C, agregue el azúcar, la glucosa deshidratada y el estabilizante mientras bate, mezcle, caliente hasta 85°C. Luego, enfríe rápidamente antes de agregar los purés de frutas, deje madurar durante 24 horas. Al día siguiente, mezcle nuevamente antes de colocarlo en un recipiente para Pacojet. Congele.

COMPOTA DE YUZU Y MANDARINA

Yuzu triturado PONTHER	110g
Puré de mandarina PONTHER	20g
Pectina amarilla	2,25g
Azúcar común	18g

Mezcle el yuzu triturado con el puré de mandarina PONTHER y colóquelo en una cacerola. Lleve a ebullición y luego agregue la pectina y el azúcar, cocine durante dos minutos y reserve.

CHANTILLY DE MANDARINA

Crema UHT	150g
Mascarpone	50g
Azúcar glas	18g
¼ de vaina de vainilla	
Mandarina imperial	20g

En el recipiente de la batidora, coloque la crema y el mascarpone ablandado, agregue el azúcar glas y el interior de la vaina de vainilla. Bata a velocidad media, retire de la batidora cuando la crema comience a espesar, luego agregue la mandarina imperial. Transfiera a una manga pastelera con una boquilla lisa.

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

MANDARINENGEL

PONTHER Mandarinenpüree	62g
PONTHER Yuzupüree	12g
Grießzucker	18g
Pektin NH	3g

Die PONTHER-Pürees in einem Topf erhitzen, den mit dem Pektin vermischten Zucker hinzugeben und 2 Minuten lang kochen lassen. In eine Schüssel geben und beiseite stellen.

MANDARINENSORBET

PONTHER Mandarinenpüree	125g
PONTHER Yuzupüree	2g
Wasser	30g
Grießzucker	20g
Dehydrierte Glucose	6g
Stabilisator	0,35g

Das Wasser auf 45 °C erhitzen, Zucker, Glukosepulver und Stabilisator unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen hinzugeben, mixen und auf 85 °C erhitzen. Anschließend schnell abkühlen lassen und die Frucht-pürees hinzugeben, 24 Stunden ruhen lassen. Am nächsten Tag noch einmal mixen und dann in eine Pacojet-Schüssel geben. In den Gefrierschrank stellen.

YUZU-MANDARINEN-CONFIT

PONTHER Zerkleinerte Yuzu	110g
PONTHER Mandarinenpüree	20g
Gelbes Pektin	2,25g
Grießzucker	18g

Die zerkleinerte Yuzu mit dem PONTHER Mandarinenpüree mischen und das Ganze in einen Topf geben. Zum Kochen bringen und das Pektin und den Zucker hinzugeben, zwei Minuten kochen lassen und beiseite stellen.

MANDARINENSCHLAGSAHNE

Flüssige Sahne UHT	150g
Mascarpone	50g
Puderzucker	18g
Vanilleschote	¼
Mandarine Napoleon	20g

Die Sahne und den aufgelockerten Mascarpone in den Mixer geben, den Puderzucker und das Innere der Vanilleschote hinzugeben. Bei mittlerer Geschwindigkeit rühren, aus dem Mixer nehmen, wenn die Creme langsam dicker wird, dann den Mandarinengeist einrühren und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

MILLE-FEUILLE DE MANDARINA

MANDARINEN-MILLEFEUILLE

MOUSSE DE MANDARINA

<i>Puré de mandarina PONTHER (para obtener 62g en total)</i>	75g
<i>Gelatina</i>	2,5g
<i>Skyr</i>	75g
<i>Crema batida</i>	125g
<i>Azúcar glas</i>	15g
<i>Zestes de mandarina</i>	0,5g

Remoje la gelatina en agua muy fría durante 10 minutos. Tome zestes finos de mandarina y séquelos en el microondas durante un corto tiempo. Reduzca ligeramente el puré de mandarina de PONTHER, viértalo en un bol y agregue la gelatina bien escurrida, luego colóquelo sobre hielo para que se endurezca mientras bate regularmente para crear una mousse. Cuando el puré comience a tomar consistencia, agregue el skyr, manteniendo el bol sobre hielo, luego termine con la crema batida y los zestes secos de mandarina. Transfiera a una manga pastelera con una boquilla lisa y refrigere.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

<i>Hojas de masa filo</i>	6
<i>Mandarinas frescas</i>	2

Corte el masa filo en elipses usando una plantilla de cartón o un cortador de galletas grande, necesitará 10 por porción y dos más pequeñas para la parte superior. Fríalas rápidamente en una freidora a 170°C, retírelas cuando comiencen a dorarse y colóquelas sobre papel absorbente. Resérvelas para que se sequen. Comience el montaje colocando una hoja de masa filo, agregue la mousse de mandarina en picos en la parte superior y unas gotas de gel de mandarina, cúbrala con otra hoja de masa filo y agregue chantilly de mandarina alrededor del borde para llenar el centro con compota de yuzu y mandarina. Continúe construyendo el mille-feuille alternando estas capas y termine la parte superior con las dos hojas más pequeñas de masa filo con una gota de gel en el centro, espolvoree con azúcar glas y colóquela en el centro del plato. Agregue unas gotas de gel de mandarina, adorne con picos de chantilly y mousse de mandarina, así como segmentos de mandarina fresca. Termine colocando una porción de sorbete. Sirva inmediatamente.

MANDARINENMOUSSE

<i>PONTHER Mandarinenpüree (für 62 g Endprodukt)</i>	75g
<i>Gelatine</i>	2,5g
<i>Skyr</i>	75g
<i>Steife Sahne</i>	125g
<i>Puderzucker</i>	15g
<i>Mandarinenzesten</i>	0,5g

Die Gelatine 10 Minuten in sehr kaltem Wasser quellen lassen. Von der Mandarine feine Zesten abziehen und kurz in der Mikrowelle trocknen. Das PONTHER Mandarinenpüree etwas einreduzieren, in eine Schüssel geben und die gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen, auf Eis stellen und fest werden lassen, dabei regelmäßig mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Wenn das Püree fest wird, den Skyr hinzugeben, dabei die Schüssel auf dem Eis belassen und mit der steifen Schlagsahne und den getrockneten Mandarinenzesten abschließen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und im Kühlschrank beiseite stellen.

ANRICHTEN UND SERVIEREN

<i>Brickeigblätter</i>	6
<i>Frische Mandarinen</i>	2

Aus den Brickeigblättern mit Pappe oder einem großen Ausstecher Ellipsenformen ausstechen, 10 pro Person und zwei kleinere Ellipsen für die Oberseite vorsehen. Die Brickeigellipsen vor dem Trocknen rasch einige Minuten in einer Fritteuse bei 170°C frittieren, herausnehmen, wenn sie anfangen zu bräunen, und auf Küchenpapier abtropfen lassen. An einem trockenen Ort aufbewahren. Zunächst ein Brickeigblatt anrichten, darauf etwas Mandarinenmousse in Tupfenform und einige Tropfen Mandarinengel spritzen, mit einem weiteren Brickeigblatt bedecken. Darauf etwas Mandarinschlagsahne am Rand des Brickeigs spritzen und die Mitte mit Yuzu-Mandarinen-Confit garnieren. Das Millefeuille in abwechselnden Schichten weiter montieren und die Deckseite mit den beiden kleinen Brickeigblättern und einem Tropfen Gel in der Mitte abschließen, alles mit Puderzucker bestäuben und in der Tellermitte anrichten. Einige Tropfen Mandarinengel hinzugeben und mit Tupfen von Schlagsahne und Mandarinenmousse sowie mit frischen Mandarinspalten garnieren. Zum Abschluss eine Nocke Sorbet hinzufügen. Sofort servieren.